BUND
FREUNDE DER ERDE

Betriebsanleitung für das Pasteurisiergerät

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Gefahrenhinweise 2
2 Kontaktdaten 2
3 Übersicht des Pasteurisiergeräts 3
4 Einstellungen und Bedienpanel 5
5 Aufstellung und Betrieb 6
5.1 Vorbereitung 6
5.2 Temperatur einstellen 7
5.3 „Bag in Box“ – Befüllung 8
5.4 Flaschenfüllung mit fester Mengeneinstellung 10
5.5 Flaschenfüllung mit Elektrode 11
6 Reinigung mit Spülmittel (direkt nach der Benutzung!) 12
7 Klarspülung 12
8 Beenden 13
9 Störmeldungen und Störungen 13

1 Sicherheits- und Gefahrenhinweise

Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Pasteurisiergeräts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für sicheres Arbeiten und störungsfreie Handhabung.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung stets griffbereit auf und geben Sie diese auch an Nachbenutzer weiter.
- Pasteurisiergerät nicht öffnen.
- Um zu verhindern, dass das Pasteurisiergerät überhitzt, sorgen Sie dafür, dass der Lüfter auf der Rückseite des Geräts immer frei bleibt.
- Stellen Sie unbedingt sicher, dass das Gefäß mit der abzufüllenden Flüssigkeit tiefer steht als das Auslaufrohr (siehe Bild 1 auf Seite 9).
- Wenn Sie das Auslaufrohr mit einem Schlauchstück verlängern, muss das Ende des Schlauchstücks höher liegen als das Gefäß mit der abzufüllenden Flüssigkeit.

Elektrische Gefahrenquellen:

- Öffnen Sie niemals das Gerät, da es sonst zu einer gefährlichen elektrischen Körperdurchströmung kommen kann. Die Folge können schwere Körperschäden sein.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, achten Sie darauf, dass es abgewickelt ist, da es sonst auf Grund der hohen Leistungsaufnahme des Pasteurisiergerätes sehr heiß werden kann.

Sonstige Gefahrenquellen:

- Das Pasteurisiergerät arbeitet mit Temperaturen von ca. 80°C. Es besteht Verbrühungsgefahr am Auslaufrohr und Ausgleichsgefäß sowie durch den heißen Saft.

2 Kontaktdaten

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

BUND Naturschutzzentrum Westlicher Hegau

Erwin-Dietrich-Straße 3

78244 Gottmadingen

Telefon: 07731 / 977103

Telefax: 07731 / 977104

Web: www.bund-hegau.de

Mail: zivis.nsz.hegau@bund.net oder nsz.hegau@bund.net

Mobil: 0172/6259958 (nicht ständig erreichbar - ruft dann zurück)

3 Übersicht des Pasteurisiergeräts

Vorderseite:

1 = Ausgleichsgefäß mit Niveauschalter / Vorwärmbehälter (mit grauem Deckel verschlossen)

2 = Auslaufrohr

3 = Füllstands-Elektrode

4 = Flaschenpodest

5 = Schraube zur Höheneinstellung des Flaschenpodests

6 = Display / Bedienelemente

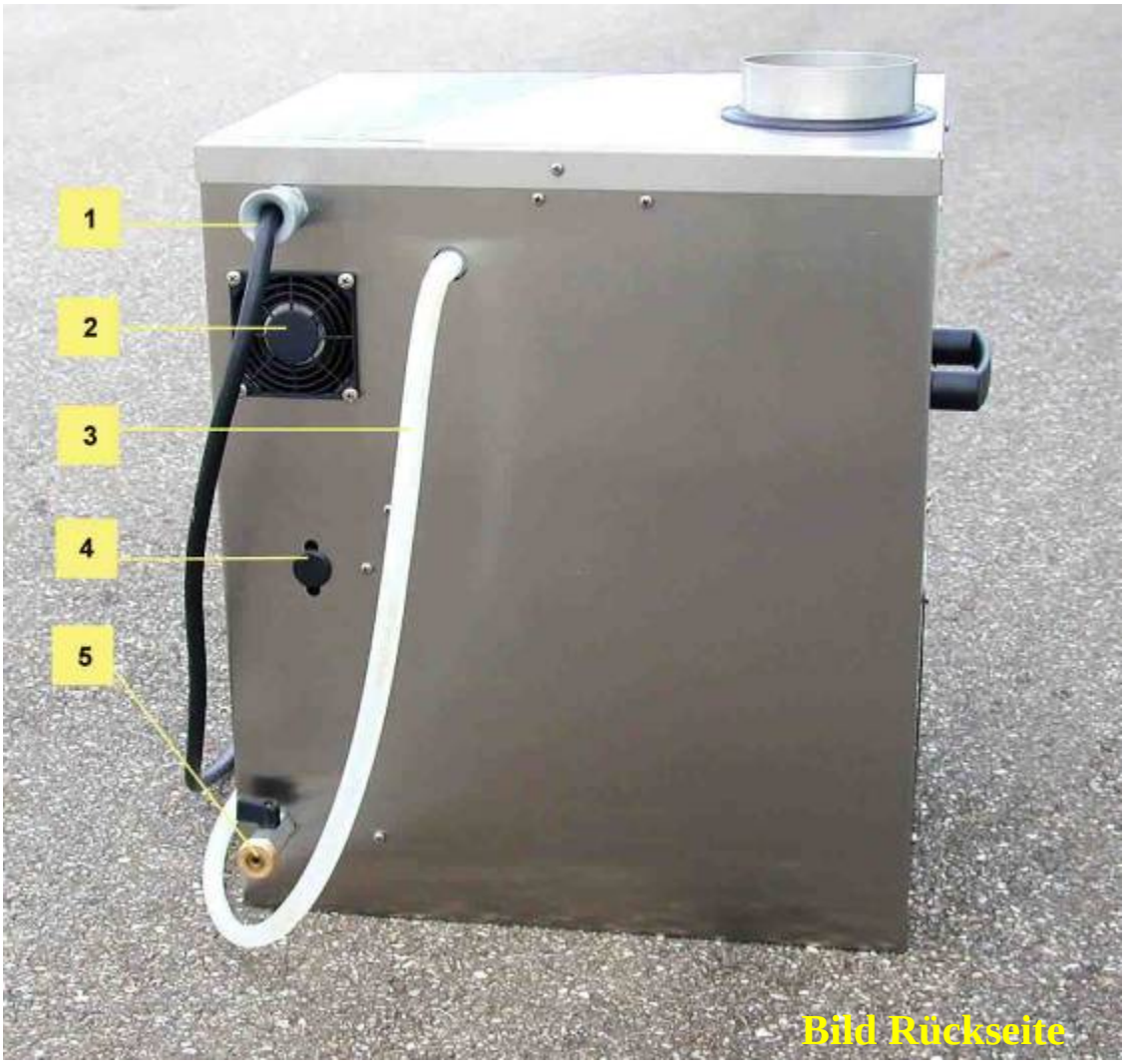
7 = Hauptschalter

8 = Einhand-Kupplung mit Stößel für die Schwammspülung (nur für Wartungsarbeiten)

9 = Potentiometer mit Feststellschraube für die Feinjustierung der Füllmenge (nur für Wartungsarbeiten)

10 = Lüftungsblech

Rückseite:



1 = Netzkabel (400 V)

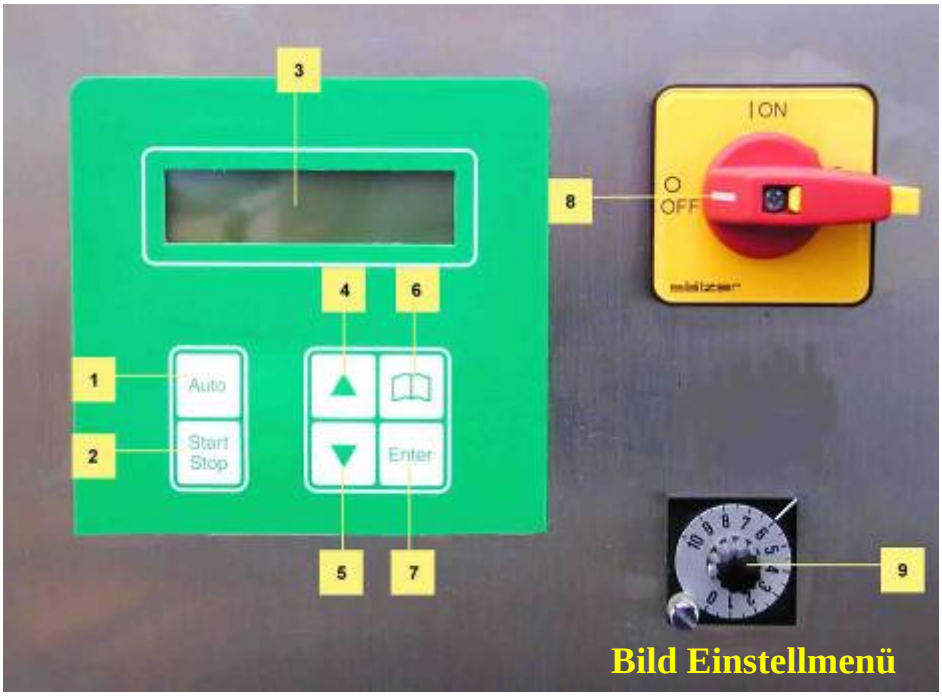
2 = Lüfter (muss immer frei bleiben, um Überhitzung zu vermeiden)

3 = Ansaugschlauch

4 = Reset-Knopf (für Sicherheitsthermostat)

5 = Befüllhahn (im abgebildeten Zustand ist der Hahn geschlossen)

4 Einstellungen und Bedienpanel



Das Pasteurisiergerät enthält folgende Anzeige- und Bedienelemente:

1 = „Auto“	Wechselt von der Menüauswahl in den Automatikbetrieb.
2 = „Start / Stop“	Startet einen Pasteurisier- und Abfüllvorgang. Durch erneutes Drücken kann dieser Vorgang jederzeit beendet werden.
3 = Display	
4+5 = ▼▲	Ermöglichen, sich in den verschiedenen Menüebenen zu bewegen. Außerdem lassen sich hiermit Werte verändern.
6 = „Menü“	Wechselt vom Automatikbetrieb in die Menüauswahl. Im Menübaum gelangt man durch Drücken der Menü-Taste immer eine Ebene höher.
7 = „Enter“	Ermöglicht, Menüs auszuwählen, Eingaben vorzunehmen und zu bestätigen.
8 = Hauptschalter	Schaltet die Stromversorgung des Pasteurisiergeräts ein und aus.
9 = Potentiometer mit Feststellschraube	Regelt die Füllhöhe in den Abfüllgefäßen (Feineinstellung).

5 Aufstellung und Betrieb

WICHTIG! Das Pasteurisiergerät muss mit Wasser durch den Befüllhahn befüllt werden, bevor es eingeschaltet werden darf – (siehe dazu 5.1 Vorbereitung). Zu wenig oder gar kein Wasser kann zu schweren Schäden an der Heizung führen!

- Aufstellung des Gerätes siehe Seite 9 Bild 1. → Stellen Sie sicher, dass das Gefäß mit der abzufüllenden Flüssigkeit tiefer steht als das Auslaufrohr.
- Das Pasteurisiergerät muss an einem frostsicheren und trockenen Platz, eben und spritzwassergeschützt aufgestellt werden.
- Fehlerstromschutzschalter (30 mA) ist vorgeschrieben (FI-Schutzschalter).
- Erforderliche Netzspannung 380 V.

5.1 Vorbereitung

- Den grauen Deckel vom Ausgleichsgefäß / Vorwärmbehälter entfernen (oben).
- Frischwasserschlauch an Befüllhahn (hinten unten – siehe Seite 4 Bild „Rückseite“ Nr.5 - Befüllhahn) anschließen.
- Um zu verhindern, dass sich ein Luftpolster zwischen Ausgleichsgefäß und Wärmeaustauscher bildet, befüllen Sie den Wärmetauscher bitte nie über das Ausgleichsgefäß.
- Ventil öffnen (Absperrhahn zeigt in Richtung der Leitung):
  → Wasser hineinlaufen lassen, bis Maximum-Marke im Aufwärmbehälter für Flaschen erreicht ist (Achtung, Wasser spritzt am Ende der Befüllung heraus) .
  → Wasserzufuhr stoppen und Ventil schließen (Absperrhahn steht dann schräg zur Leitung), Wasserschlauch entfernen.

Achtung: Wenn der Wasserstand zu niedrig ist, dann heizt das Gerät nicht mehr!

- 380 V - Stromstecker einstecken → Falls Sie Verlängerungskabel benutzen, diese voll abwickeln.
- Ansaugschlauch für Apfelsaft (mit Sieb) einstecken (siehe Seite 4 Bild „Rückansicht“ Nr. 3 - Ansaugschlauch).
- Eimer / Behälter mit Saft tiefer stellen als das Gerät, dann das Ende des Ansaugschlauchs für Apfelsaft hineinstecken (niemals das Sieb entfernen, da sonst kleine Partikel angesaugt werden und das Gerät verstopfen). Beim Pasteurisieren sollte man ebenfalls darauf achten, dass der Schlauch keine Luft zieht.
  Sieb ab und zu abwischen, damit keine Apfelstücke hängenbleiben.
- Gerät einschalten – roten Hauptschalter (siehe Seite 3 – Nr.7) auf „**ON**“ → Gerät heizt jetzt auf.
- Zu Beginn des Pasteurisierens das Gerät ein- bis zwei Mal mit Wasser durchlaufen lassen. Dazu den Ansaugschlauch in einen Wasserbehälter stecken.
- Falls die Maschine während des Abfüllens kurz stoppt, heizt das Gerät nach.

5.2 Temperatur einstellen

Vor jedem Pasteurisiervorgang sollte diese Einstellung überprüft werden!

Die gewünschte Temperatur stellt man folgendermaßen ein:

→ „**Menü**“ (Buchsymbol) drücken, es erscheint **„Einstellungen**“

→ Zwei Mal „**Enter**“ drücken

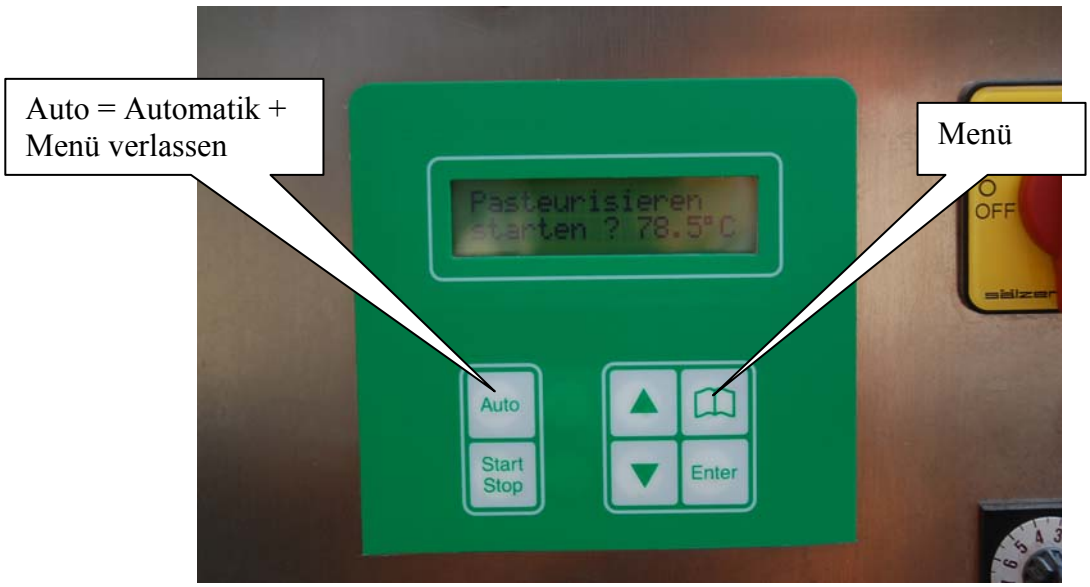
→ Temperatur blinkt jetzt

→ Mit „**Pfeilen**“ ▼▲ erwünschte Temperatur einstellen (üblich „Bag in Box“ 78-80°C, Flaschen 80-82°C)

→ „**Enter**“ zum Bestätigen drücken

→ Mit „**Auto**“ Menü verlassen

Kurzanleitung: „Menü“ – „Enter“ – „Enter“ – „▼“ „▲“ Temperatur einstellen – „Enter“ - „Auto“



5.3 „Bag in Box“ – Befüllung

WICHTIG! Immer zuerst Schritt 5.1 und 5.2 – Vorbereitung und Temperatur einstellen durchführen. (Abfülltemperatur**:** „Bag in Box“ 78-80°C, Flaschen 80-82°C)

*Vorbereitung**:***

- Beutelhahn an „Bag in Box“ herausziehen und so ablegen, dass Innenteil nicht verschmutzt wird.
- Beutelöffnung in Metall-Halter einhängen. (siehe Bild 2 Seite 9).
- Abfüllschlauch auf den Einfüllstopfen stecken und diesen auf die Beutelöffnung drücken.

Befüllmenge bestimmen:

- Elektrode ausschalten und Befüllmenge bestimmen:

→ „**Menü**“ drücken und **„Enter“** drücken.

→ Pfeil ▼ (1x), bis **„Laufzeit“** oder **„Elektrode“** auf dem Display erscheint, **„Enter“** drücken.

→ Anzeige blinkt, **„Laufzeit“** mit Pfeil ▼▲ einstellen und **„Enter“** drücken.

→ Pfeil ▼ (1x), bis „**Portionsmenge**“ auf dem Display erscheint.

→ Mit „**Enter**“ und Pfeiltasten ▲▼die gewünschte Menge (ml) von rechts nach links die jeweiligen Zahlen einstellen und jeweils mit **„Enter“** bestätigen. Das Gerät springt zur nächsten Ziffer (05000 bei 5 Liter und 10000 bei 10 Liter).

→ Wenn gewünschte Menge eingegeben ist, (alle 5 Ziffern bestätigen, bis Anzeige nicht mehr blinkt) auf „**Auto**“ drücken.

- „**Start-Stop**“ drücken, heißen Saft einlaufen lassen, bis Gerät automatisch stoppt.
- Den nächsten Beutel schon auf die zweite Halterung strecken
- Einfüllstopfen aus der Beutelöffnung ziehen und auf den nächsten, schon vorbereiteten Beutel stecken und wieder „**Start-Stop**“ drücken

*Verschließen**:***

(Achtung Verbrennungsgefahr! Beutel nur mit **Handschuhen** anfassen.)

- Restliche Luft so gut wie möglich aus dem Beutel herausdrücken, um die bestmögliche Haltbarkeit zu erreichen.
- Hahn anfeuchten, auf den Beutel aufsetzen und eindrücken, bis er ganz abschließt (muss 2x einrasten!).
- Beutel aushängen und auf möglichst glattem, hitzeunempfindlichem Untergrund abkühlen lassen. (Achtung! Scharfe Kanten vermeiden, da die heiße Folie empfindlich ist.)

*Lagern**:***

- Lichtgeschützt und max. 2 Beutel übereinander stapeln.

*Entnahme**:***

- Beutel in den dafür vorgesehenen Karton packen.
- Karton hinlegen, Klappe weit öffnen und Hahn herausziehen.
- Durch Herunterdrücken der Klappe den Hahn in der Kartonwand fixieren.
- Rotes Frischesiegel am Hahn entfernen.
- Daumen auf Hahn drücken, mit Fingern beide seitlichen Hebel gleichzeitig hochziehen.
- Den angezapften Karton hinten um ca. 5 cm erhöhen.

Hinweise zur Haltbarkeit:

- Der Saft ist in den ungeöffneten Beuteln mindestens 1 Jahr haltbar.
- Sobald ein Beutel geöffnet wurde, sollte der Saft innerhalb einiger Wochen aufgebraucht werden (max. Anstichzeit 3 Monate!).

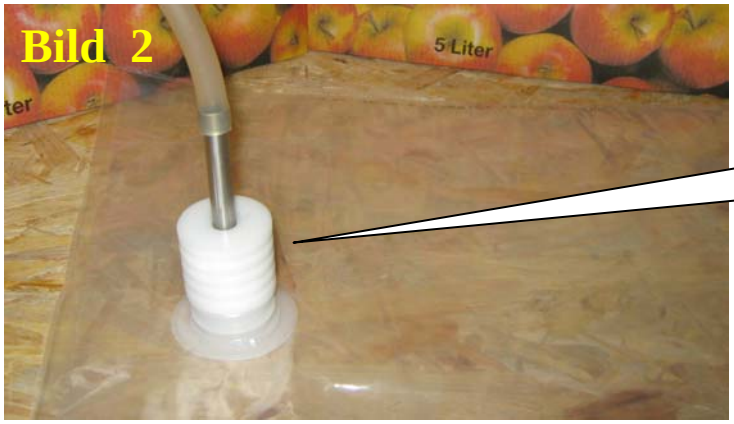
Achtung:

- Sollte der Vorgang gestoppt worden sein, kann durch zweimaliges Drücken der „**Start-Stop**"-Taste der Vorgang wieder neu begonnen werden.
- Bitte während des Befüllens den Füllstand des Wassers im Vorwärmbehälter und des Saftes im Eimer kontrollieren.

Bild 1

Beutel in Metallhalter stecken und eine Auflagefläche für Beutel möglichst schräg stellen.

Bild 2



Den Schlauch mittels Einfüllstopfen auf die Beutelöffnung drücken und in Metallständer einhängen.

Bild 3

Verschlusshahn etwas anfeuchten und fest aufdrücken (es muss 2 Mal klicken).
Der Verschluss auf der Abbildung ist noch nicht zu, zwischen weißem und schwarzem Plastik darf kein Spalt mehr verbleiben.

5.4 Flaschenfüllung mit fester Mengeneinstellung (wenn alle zu befüllenden Flaschen gleich groß sind)

Mit dieser Einstellung können Sie die Flaschen mit gleichem Volumen füllen. Bei gleich großen Flaschen ist es am Besten, die Abschaltung über die Laufzeit / Portionsmenge zu wählen.

Befüllmenge bestimmen:

- Elektrode ausschalten und Laufzeit bestimmen:

→ „**Menü**“ drücken und **„Enter“**.

→ Pfeil ▼, (1x) bis **„Laufzeit“** oder **„Elektrode“** auf dem Display erscheint, **„Enter“** drücken.

→ Anzeige blinkt **, „Laufzeit“** mit Pfeil ▼▲ einstellen und **„Enter“** drücken,.

→ Pfeil ▼ (1x), bis „**Portionsmenge**“ auf dem Display erscheint.

→ Mit „**Enter**“ und Pfeiltasten ▲▼die gewünschte Menge (ml) von rechts nach links die jeweiligen Zahlen einstellen und jeweils mit **„Enter“** bestätigen. Das Gerät springt zur nächsten Ziffer (00750 bei 0,75 Liter und 01000 bei 1 Liter).

→ Wenn gewünschte Menge eingegeben ist, (alle 5 Ziffern bestätigen, bis Anzeige nicht mehr blinkt) auf „**Auto**“ drücken.

- Gerät heizt auf, bis **„Pasteurisieren starten?**“ auf dem Display angezeigt wird.
- Flasche ca. eine Minute in Vorwärmbehälter erwärmen.
- Danach Flasche auf Podest stellen und gleich die nächste Flasche in den Vorwärmbehälter stellen.
- Dabei sollte eine passende Höhe des Podests gewählt werden (Flügelschraube unter dem Podest öffnen) → Auslaufrohr und Stabelektrode müssen in der Flasche sein.
- Nun kann das Pasteurisieren mit „**Start-Stop**“ beginnen.

Vorgang läuft:

- Ist die eingestellte Menge abgefüllt, stoppt das Gerät automatisch die Fruchtsaftzufuhr.
- Die Flasche entnehmen (Vorsicht: Heiß!) und nächste vorgewärmte Flasche auf das Podest stellen.
- Erneut „**Start-Stop“** drücken.
- Es ist wichtig, die Flaschen so voll wie möglich zu machen, da so kaum Bakterien hinein gelangen können.
- Bei Überlaufen der Flasche „**Start-Stop**“ drücken. In diesem Fall ist die Menge zu hoch eingestellt und muss reduziert werden.

Achtung:

- Sollte der Vorgang gestoppt worden sein, kann durch zweimaliges Drücken der „**Start-Stop**“-Taste der Vorgang wieder neu begonnen werden.
- Bitte während des Befüllens den Füllstand des Wassers im Vorwärmbehälter und des Saftes im Eimer kontrollieren.

5.5 Flaschenfüllung mit Elektrode

Mit dieser Einstellung können Sie die Flaschen mit unterschiedlichen Volumen füllen und die Befüllung über die Stabelektrode abschalten lassen.
Bei unterschiedlich großen Flaschen ist es am besten, die automatische Abschaltung (Elektrode) zu wählen.

Befüllmenge bestimmen:

- Elektrode einschalten

→ „**Menü**“ drücken und **„Enter“**.

→ Pfeil ▼ (1x), bis **„Laufzeit“** oder **„Elektrode“** auf dem Display erscheint. Falls „Elektrode“ erscheint, stimmt die Einstellung → Mit „Auto“ Menü verlassen.

→ Falls **„Laufzeit“** erscheint, **„Enter“** drücken , Anzeige blinkt, **„Elektrode“** mit Pfeil ▼▲ einstellen und **„Enter“** drücken.

- Gerät heizt auf, bis **„Pasteurisieren starten?**“ auf dem Display angezeigt wird.
- Flasche ca. eine Minute in Vorwärmbehälter erwärmen.
- Danach Flasche auf Podest stellen und gleich die nächste Flasche in den Vorwärmbehälter stellen.
- Dabei sollte eine passende Höhe des Podests gewählt werden (Flügelschraube unter dem Podest öffnen) → Auslaufrohr und Stabelektrode müssen in der Flasche sein.
- Nun kann das Pasteurisieren mit „**Start-Stop**“ beginnen.

Vorgang läuft:

- Hat die Flasche den geeigneten Füllstand erreicht, stoppt das Gerät automatisch die Fruchtsaftzufuhr.
- Die Flasche entnehmen (Vorsicht: Heiß!) und nächste vorgewärmte Flasche auf das Podest stellen.
- Erneut „**Start-Stop“** drücken.
- Es ist wichtig, die Flaschen so voll wie möglich zu machen, da so kaum Bakterien hinein gelangen können.
- Bei Überlaufen der Flasche „**Start-Stop**“ drücken. Bitte kontrollieren, ob wirklich „Elektrode“ eingestellt ist!

Achtung:

- Sollte der Vorgang gestoppt worden sein, kann durch zweimaliges Drücken der „**Start-Stop**“-Taste der Vorgang wieder neu begonnen werden.
- Bitte während des Befüllens den Füllstand des Wassers im Vorwärmbehälter und des Saftes im Eimer kontrollieren.

6 Reinigung mit Spülmittel (direkt nach der Benutzung!)

1. Temperatur auf 65°C stellen → siehe 5.2
   Bei heißerem Wasser wird das Gerät beschädigt!
2. Füllen Sie ein Gefäß (z.B. Eimer) mit ca. 10 Litern kaltem Wasser und geben Sie einen Spritzer haushaltsübliches Geschirrspülmittel hinein.
3. Stellen Sie das Gefäß neben das Pasteurisiergerät.
4. Tauchen Sie den Ansaugschlauch in das Gefäß.
5. Stecken Sie das mitgelieferte Schlauchstück auf das Auslaufrohr und tauchen Sie es ebenfalls in das Gefäß.
6. Drücken Sie **„Menü“** und danach ▼ so oft, bis **„Reinigen“** erscheint.
7. Drücken Sie zuerst **„Enter“**, danach ▼, um in das Menü **„Reinigen starten?“** zu gelangen.
8. Drücken Sie **„Enter“**. Es erscheint **„Vorbereitung abgeschlossen?“**
9. Drücken Sie **„Enter“**, um zu bestätigen, dass Sie alle vorbereiteten Maßnahmen durchgeführt haben. Es erscheint **„Reinigen Temp.: 65.0°C“**

Sobald die eingestellte Reinigungstemperatur erreicht ist, startet der Reinigungsvorgang für ca. 5 Minuten. In dieser Zeit läuft das Wasser mit Spülmittel im Kreis. Wenn die eingegebene Reinigungsdauer abgelaufen ist, beendet das Gerät den Reinigungsvorgang automatisch und Sie können mit der Klarspülung beginnen.

7 Klarspülung

1. Bevor Sie mit der Klarspülung beginnen, leeren Sie das Gefäß (Vorsicht: Das Wasser ist heiß!) und stellen es wieder bereit.
2. Stellen Sie ein zweites sauberes Gefäß neben das Pasteurisiergerät.
3. Füllen Sie das saubere Gefäß mit ca. 5 Litern klarem Wasser und tauchen Sie den Ansaugschlauch hinein.
4. Führen Sie das aufgesteckte Schlauchstück in das zweite leere Gefäß.
5. Drücken Sie **„Menü“** und danach ▼ so lange, bis „**Reinigen**“ erscheint.
6. Drücken Sie **„Enter“** so lange, bis „**Ausdrücken starten**“ erscheint.
7. Drücken Sie **„Enter“,** um die Klarspülung zu starten.
8. Wenn die 5 Liter Wasser durchgelaufen sind und klares Wasser aus dem Auslaufrohr austritt, drücken Sie erneut **„Enter“**, um den Spülvorgang zu beenden.
   Achtung: Im Gegensatz zum Reinigen, stellt das Gerät nicht automatisch ab!
   → Sollte das ausdosierte Wasser noch Spülmittelreste enthalten, wiederholen Sie die Klarspülung mit weiteren 5 Litern Wasser.
9. Kippen Sie das ausdosierte Wasser weg (Vorsicht: Das Wasser ist heiß!) und ziehen Sie das aufgesteckte Schlauchstück ab.

8 Beenden

Nach Beendigung des Pasteurisiervorgangs und der Reinigung:

→ Roten Hauptschalter auf „OFF“ drehen.

→ 380 V-Stecker kann gezogen werden.

→ Ansaugschlauch kann aus Wasserbehälter genommen werden.

→ Eimer unter den Befüllhahn (hinten) stellen und Schlauch abziehen; heißes Wasser wird abgelassen sobald der Hahn geöffnet wird (Achtung heiß!).

→ Sobald kein Wasser mehr kommt, Hahn wieder schließen.

→ Grauen Deckel wieder auf dem Aufwärmbehälter (oben) anbringen.

9 Störmeldungen und Störungen

Anzeige: „Störung WT nicht befüllt“

→ Das Wasser im Wärmetauscher ist über das Ausgleichsgefäß verdunstet.

Fehlerbehebung:

→ Füllen Sie so viel Wasser in das Ausgleichsgefäß nach, bis der Niveauschalter bedeckt ist (mindestens bis zur unteren Markierung und maximal bis zur oberen Markierung).

→ Sobald der korrekte Füllstand wieder erreicht ist, sollte die Störmeldung nicht mehr angezeigt werden.

Gerät heizt nicht mehr auf:

→ Thermoschutz hat ausgelöst.

Durch Überhitzung löst ab und zu der Thermoschutz aus. Drücken Sie nach wenigen Minuten den „Reset“-Knopf für das Sicherheitsthermostat (siehe Bild „Rückseite“ auf Seite 4 Nr. 4).

Gerät heizt am Anfang gar nicht auf:

→ Stromversorgung ist nicht in Ordnung.

Entweder ist eine Phase der Drehstromversorgung aus oder der Nullleiter ist defekt. Dazu dann Stromversorgung durch Elektrofachkraft prüfen lassen.